

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian dan analisis data yang telah dilakukan, terdapat beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Perlakuan proporsi bubur kulit jeruk siam dan sari jeruk siam dengan penambahan gula berinteraksi nyata ($p \leq 0,05$) kadar air, pH, total padatan terlarut (TPT), gula reduksi, daya oles, vitamin C, aktivitas antioksidan (%), dan tidak berinteraksi nyata ($p \leq 0,05$) terhadap serat kasar serta berpengaruh nyata terhadap skor kesukaan warna, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan keseluruhan (*overall*) selai.
2. Perlakuan terbaik diperoleh pada proporsi bubur kulit jeruk siam dan sari jeruk siam 30:70 dan gula 65% dengan nilai efektivitas sebesar 1,43. Perlakuan ini menghasilkan selai yang mengandung kadar air 36,99%; pH 3,44; total padatan terlarut 64,24°Brix; gula reduksi 20,32; vitamin C 16,48 mg/100g; aktivitas antioksidan 52,10%; daya oles 7,12 cm; serat kasar 0,71%; dan uji hedonik terhadap tekstur 3,16 (agak suka); rasa 3,12 (agak suka); warna 4,16 (suka); aroma 3,40 (agak suka) dan overall 3,24 (agak suka).

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, peneliti memberi saran:

1. Perlu dilakukan uji daya simpan dan analisis mikrobiologis terhadap selai jeruk hasil perlakuan terbaik untuk mengetahui kestabilan mutu selama penyimpanan dan kelayakan produk secara komersial.
2. Perlu dilakukan analisis serat pangan total (serat larut dan tidak larut) menggunakan metode baku (misalnya AOAC) agar kandungan serat selai jeruk siam dapat diketahui secara lebih akurat dan komprehensif.